

О результатах обследования сезонных пунктов питания сельскохозяйственных организаций

Ежегодно в Браславском районе осуществляются надзорные мероприятия за объектами общественного питания сельскохозяйственных организаций в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в период проведения подготовки и массовых сельскохозяйственных работ.

На объектах общественного питания необходимо уделять особое внимание соблюдению сроков годности и условий хранения пищевой продукции, наличие документов, подтверждающих ее качество и безопасность, выполнение субъектами хозяйствования требований производственного контроля. Необходимо соблюдать санитарно – противоэпидемические мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций.

Транспортировка готовых блюд на поля должна осуществляться специализированным транспортом, грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми. В полевых условиях должны быть созданы условия для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены (питьевая вода для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец). Доставка готовых блюд должна осуществляться в чистых термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками. Количество столовой посуды и столовых приборов должно комплектоваться в соответствии с количеством порций для однократного применения.

Специалистом ГУ Браславский районный центр гигиены и эпидемиологии совместно с сотрудником редакции газеты «Браславская звезда» 08.04.2026 г. проведены надзорные мероприятия в отношении сезонных пунктов питания СПК «Маяк Браславский», ОАО «Авгро-Видзы», ОАО «Слободка-агро», КУСП «Браславский», ОАО «Браславский райагросервис» на предмет соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В ходе обследований отмечалось, что не на всех сезонных пунктах питания проведен косметический ремонт помещений, допускается использование оборудования и инвентаря с поврежденным покрытием, не созданы условия для соблюдения правил личной гигиены работниками, ежедневно перед началом смены уполномоченные работники сезонного пункта питания не проводят осмотры открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства продукции на наличие гнойничковых заболеваний, с внесением результатов в журнал, не укомплектована аптечка первой помощи универсальная в соответствии с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, не соблюдается товарное соседство при хранении сырой и готовой пищевой продукции.

По результатам обследований руководителям сельскохозяйственных организаций направлены информационные письма по устранению выявленных нарушений.

Надзорные мероприятия за объектами общественного питания сельскохозяйственных организаций продолжаются.

Помощник врача-гигиениста

К.В. Кривёнок